СЕМЬ ПОВАРЯТ

ЗАКУСКИ ДЛЯ ВЕЧЕРИНКИ



АРКАИМ

ЗАКУСКИ
ДЛЯ ВЕЧЕРИНКИ

СОДЕРЖАНИЕ





КАНАПЕ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ



на 6 порций

- филе копченого лосося 6 ломтиков
- хлеб ржаной 6 ломтиков
- лук репчатый 1 головка
- соус хрен 1 ст. ложка
- каперсы 3 ст. ложки
- майонез 2 ст. ложки

■ Выложите соус хрен на сито и сцедите заливку, затем добавьте в нее майонез и перемешайте. Смажьте полученной массой ломтики хлеба, разложите на них мелко нарезанное филе.

■ Разрежьте каждый ломтик на четыре треугольника. Оформите колечками лука и каперсами.

• Время приготовления 15 минут •

КАНАПЕ С КРЕВЕТКАМИ

на 6 порций

- батон 6 ломтиков
- креветки вареные очищенные 200 г
- сыр плавленый мягкий 3 ст. ложки
- соус чили 1 ст. ложка
- соус хрен 1 ст. ложка
- маслины без косточек 6 шт.
- перец красный молотый

■ Оставьте 24 креветки для оформления, остальные мелко порубите.

■ Измельченных креветок смешайте с сыром и соусами, поперчите.

■ С ломтиков батона срежьте корочки, смажьте ломтики приготовленной смесью и разрежьте каждый на четыре треугольника.

■ Маслины нарежьте колечками.

■ Готовые канапе оформите креветками, маслинами и зеленью.



• Время приготовления 10 минут •

КАНАПЕ С ЛИВЕРНОЙ КОЛБАСОЙ

на 6 порций

- хлеб пшеничный 12 ломтиков
- колбаса ливерная 400 г
- масло сливочное 100 г
- лук репчатый 1 головка
- перец сладкий 1 шт.
- огурцы маринованные 2 шт.
- чеснок 2 зубчика
- приправа карри 1 ч. ложка
- зелень петрушки или базилика рубленая 3 ст. ложки

■ Ливерную колбасу разомните и перемешайте со сливочным маслом.

■ Лук, перец и огурцы мелко порубите. Чеснок измельчите.

■ Соедините ливерную массу, овощи, зелень и приправу, перемешайте.

■ С ломтиков хлеба срежьте корочки. Затем раскатайте мякиш скалкой и смажьте начинкой. Сверните рулетами, заверните в пищевую пленку или пергамент, выдержите в холодильнике не менее 3 часов.

■ Перед подачей нарежьте ломтиками и разложите на блюде.



• Время приготовления 15 минут плюс охлаждение •





КРЕКЕРЫ С ПАСТОЙ ИЗ СКУМБРИИ

на 5 порций

- крекеры 20 шт.
- филе копченой скумбрии 200 г
- масло сливочное 200 г
- маслины без косточек 5 шт.
- цедра тертая 1 лимона
- перец черный молотый

■ Филе скумбрии мелко нарежьте или пропустите через мясорубку, затем добавьте масло, перец и взбейте.

■ Отсадите рыбную массу на крекеры с помощью кондитерского мешочка с фигурной насадкой, посыпьте цедрой.

■ Оформите маслинами и зеленью.

• Время приготовления 15 минут •



ПИРАМИДКИ С ПАШТЕТОМ

на 6 порций

- крекеры 24 шт.
- паштет печеночный 240 г
- яйца вареные 5–6 шт.
- огурцы маринованные 3 шт.
- помидоры 6 шт.
- маслины без косточек 12 шт.

■ Яйца и помидоры нарежьте кружочками, маслины разрежьте пополам. Огурцы мелко порубите и смешайте с паштетом.

■ Крекеры смажьте паштетом, положите на каждый кружочек помидора, затем – яйца и половинку маслины.

• Время приготовления 10 минут •

БАТОН ФАРШИРОВАННЫЙ

на 7 порций

- батон багет 1 шт.
- тунец, консервированный в собственном соку 2 банки (по 250 г)
- майонез 250 г
- огурцы маринованные 2 шт.
- перец сладкий красный 1 шт.
- лук зеленый 4 пера
- сок и цедра 1 лимона
- перец черный молотый

■ Батон разрежьте пополам и выньте мякиш.

■ Тунца освободите от заливки. Огурцы и сладкий перец нарежьте мелкими кубиками, лук мелко нашинкуйте.

■ Тунца разомните, добавьте майонез, лимонный сок, цедру, овощи и молотый перец, перемешайте.

■ Наполните батон начинкой и заверните его в пищевую пленку или фольгу. Выдержите в холодильнике не менее 2 часов.

■ Перед подачей нарежьте фаршированный батон ломтиками и разложите на блюде.



• Время приготовления 20 минут плюс охлаждение •



БУТЕРБРОДНЫЙ ТОРТ

на 10—12 порций

- хлеб пшеничный 1 булка
- масло сливочное 2 ст. ложки

для мусса:

- ветчина 400 г
- майонез 6 ст. ложек
- бульон мясной 1 стакан
- желатин 10 г
- соус хрен 150 г
- перец красный молотый

■ Желатин замочите в холодной кипяченой воде, затем соедините с теплым бульоном, доведите до кипения.

■ 100 г ветчины нарежьте ломтиками, оставшуюся пропустите через мясорубку, добавьте майонез, перец и желе (2 столовые ложки оставьте для оформления), взбейте.

■ Хлеб без корочки разрежьте на два пласта. Смажьте один пласт маслом, разложите ломтики ветчины, покройте их соусом и уложите сверху второй пласт хлеба. Оберните торт полоской пергамента, чтобы ее края выступали над поверхностью, и выложите на торт ветчинный мусс, залейте оставшимся желе и охладите.

■ Оформите торт майонезом и кетчупом.

• Время приготовления 40 минут плюс охлаждение •

РУЛЕТИКИ ПИКАНТНЫЕ

на 30 порций

для теста:

- мука пшеничная ⅓ стакана
- молоко 1 стакан
- сыр тертый 150 г
- масло сливочное 3 ст. ложки
- яйца 4 шт.
- орех мускатный тертый 1 щепотка

для начинки:

- грибы 300 г
- лук зеленый 100 г
- масло растительное 1 ст. ложка
- херес 1 ст. ложка
- мука пшеничная 1 ч. ложка
- сметана 3 ст. ложки
- тимьян сушеный 1 ч. ложка
- перец черный молотый, соль

■ Для теста муку всыпьте в разогретое масло и поджарьте. Охладите. Влейте молоко, доведите до кипения и проварите. Добавьте сыр и перемешайте. Подмешайте желтки, соль и мускатный орех.

■ Яичные белки взбейте, введите в тесто, перемешайте. Тесто выложите слоем 0,5 см на противень, покрытый пергаментом, и разровняйте. Выпекайте 15 минут при 180 °С.

■ Для начинки мелко нарезанные грибы жарьте на масле 2 минуты, добавьте нашинкованный зеленый лук и жарьте еще 2 минуты. Влейте херес, положите муку, специи и сметану. Тушите до загустения. Охладите.

■ Выпеченный корж разрежьте поперек пополам, смажьте каждую половинку начинкой и скатайте в рулет. Запеките в духовке до образования золотистой корочки. Охладите.

■ Перед подачей рулеты нарежьте.



• Время приготовления 40 минут •

АВОКАДО С ПИКАНТНЫМ СЫРОМ

на 8 порций

- авокадо 2 шт.
- сыр рокфор 200 г
- масло сливочное 2 ст. ложки
- вино белое сухое 1 ст. ложка
- зелень эстрагона рубленая 1 ч. ложка
- сметана 4 ст. ложки
- перец красный молотый 1 ч. ложка
- каперсы 2 ч. ложки

■ Мякоть авокадо нарежьте крупными кубиками.

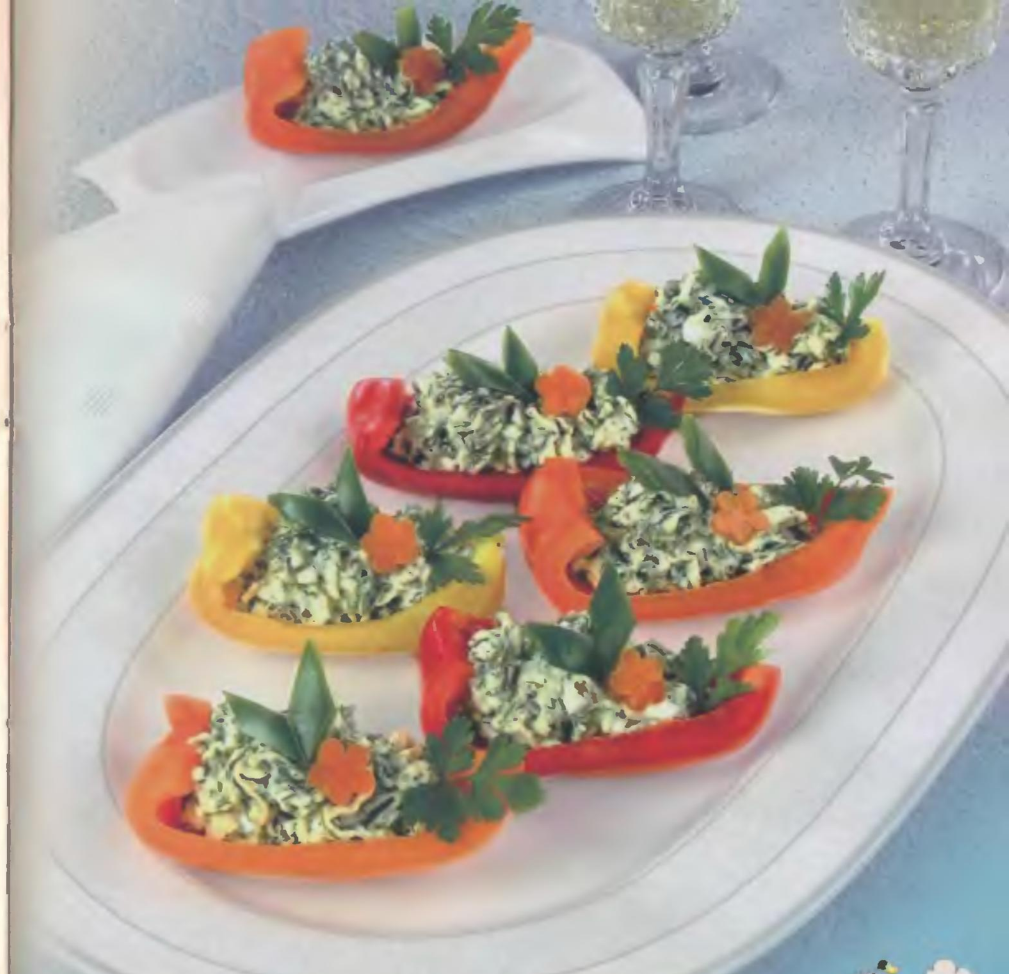
■ Разомните сыр, добавьте размягченное масло, вино, эстрагон и сметану, взбейте массу и разложите ее на кубики авокадо.

■ Перед подачей поперчите и оформите каперсами.





• Время приготовления 15 минут •



«ПЛОТИКИ» ИЗ ПЕРЦА



на 16 порций

- перец сладкий разного цвета 3 шт.
- капуста морская консервированная 220 г
- сыр сливочный мягкий 200 г
- яйца вареные 4 шт.
- чеснок 4 зубчика
- майонез 8 ст. ложек
- зелень укропа рубленая 4 ст. ложки

■ Перцы разрежьте вдоль на четыре части.

■ Яйца, чеснок и морскую капусту без заливки порубите, добавьте сыр, майонез и укроп, перемешайте.

■ Разложите «плотики» из перца на блюдо, положите на каждый приготовленную массу с морской капустой, оформите небольшими кусочками перца и зеленью.

• Время приготовления 20 минут •





ПОМИДОРЫ ФАРШИРОВАННЫЕ

на 24 порции

- помидоры 24 шт.
- маслины без косточек 36 шт.
- филе маринованной кильки 180 г
- чеснок 2 зубчика
- яйца вареные 2 шт.
- сыр тертый 2 ст. ложки
- масло растительное 2 ст. ложки
- соус табаско 2–3 капли
- паприка молотая 1 щепотка

■ У помидоров срежьте верхнюю часть, удалите семена. Помидоры слегка посолите.

■ Для фарша смешайте мелко нарезанные маслины, яйца, чеснок, филе кильки, добавьте остальные ингредиенты.

■ Помидоры слегка отожмите от выделившегося сока и нафаршируйте приготовленной массой. Накройте срезанными верхушками, оформите зеленью и разложите на блюде.

• Время приготовления 25 минут •

ОГУРЦЫ С ГРИБНОЙ НАЧИНКОЙ

на 10 порций

- огурцы 4 шт.
- грибы 800 г
- сыр плавленый 250 г
- лук репчатый 1 головка
- масло растительное 2 ст. ложки
- майонез 4 ст. ложки
- перец сладкий красный 1 шт.
- перец красный молотый, соль

■ Огурцы, срезав кончики, нарежьте на 40 кружочков.

■ Грибы мелко порубите. Лук нашинкуйте, обжарьте на масле, добавьте грибы и жарьте, помешивая, до готовности. Охладите.

■ Грибы пропустите через мясорубку вместе с сыром, добавьте соль, майонез и взбейте до пышной консистенции.

■ Начинку выложите на кружочки огурцов, посыпьте молотым перцем, оформите кусочками сладкого перца и зеленым луком.



• Время приготовления 30 минут •

ШАШЛЫЧКИ С КОПЧЕНОЙ РЫБОЙ

на 12 порций

- филе копченой скумбрии 2 шт.
- киви 3 шт.
- яблоки 2 шт.
- мандарины 3 шт.
- листья зеленого салата 6 шт.
- сок ½ лимона

для соуса:

- майонез 1½ стакана
- соус хрен 1 ст. ложка
- зелень укропа рубленая 2 ст. ложки
- перец красный молотый

■ Филе скумбрии нарежьте кубиками. Киви очистите от кожицы, нарежьте кубиками. Мандарины очистите, разберите на дольки. Яблоки, удалив сердцевину, нарежьте кубиками и сбрызните лимонным соком. Листья салата нарежьте квадратами.

■ Нанижите кубики филе вперемежку с фруктами и листьями салата на деревянные шпажки.

■ Ингредиенты соуса соедините и перемешайте.

■ Уложите шашлычки на блюдо, соус подайте отдельно.



• Время приготовления 25 минут •



ОСЕТРИНА ПО-ИМПЕРАТОРСКИ

на 12 порций

- звено осетрины без кожи 800 г
- тарталетки 12 шт.
- вино белое сухое ½ стакана
- лук репчатый 1 головка
- майонез 250 г
- соус вустерширский 1 ч. ложка
- зелень петрушки рубленая 1 ст. ложка
- перец красный молотый
- лимон 1 шт.
- перец сладкий красный 1 шт.

■ Осетрину нарежьте кусками, залейте вином, посолите и припускайте 10 минут. Добавьте мелко нарезанный лук и припускайте еще 10 минут. Охладите, затем нарежьте небольшими кубиками.

■ Смешайте осетрину, майонез, соус, зелень петрушки, молотый перец и тертую лимонную цедру.

■ Наполните тарталетки приготовленной смесью, оформите кусочками лимона и сладкого перца.

• Время приготовления 40 минут •

РУЛЕТИКИ ИЗ ЛОСОСЯ С СЫРОМ

на 5 порций

- филе копченого лосося 200 г
- сыр твердый 300 г
- огурец 1 шт.
- зелень петрушки

■ Сыр нарежьте на 20 кубиков. Филе лосося нарежьте тонкими ломтиками, огурец – кружочками.

■ Ломтики лосося сверните рулетиками и каждый вместе с кружочком огурца прикрепите шпажкой к сырному кубику. Оформите зеленью.



• Время приготовления 20 минут •

РУЛЕТИКИ ИЗ ЛОСОСЯ



на 12 порций

- филе соленого лосося 800 г
- масло сливочное 120 г
- соус хрен 4 ст. ложки
- зелень укропа рубленая 1 ст. ложка
- маслины без косточек 24 шт.

■ Филе лосося отбейте, выравнивая по толщине.

■ Масло взбейте, добавьте соус и укроп, хорошо перемешайте.

■ Разложите приготовленную смесь на филе, по краю уложите маслины и сверните филе плотными рулетами. Заверните рулеты в пергамент и выдержите в холодильнике не менее 3 часов.

■ Перед подачей нарежьте рулеты ломтиками и разложите на блюде.

• Время приготовления 25 минут плюс охлаждение •

«ЛОДОЧКИ» С КРАБОВОЙ НАЧИНКОЙ

на 16 порций

- тесто слоеное 500 г
- мясо крабовое 300 г
- яйца вареные 2 шт.
- огурцы 2 шт.
- сыр тертый 4 ст. ложки
- майонез 1½ стакана
- соус соевый 2–3 капли
- икра лососевая 2 ст. ложки
- перец черный молотый

■ Слоеное тесто тонко раскатайте, выложите в продолговатые формочки, смоченные водой, проколите тесто вилкой. Чтобы форма «лодочек» лучше сохранилась, заполните их сухим горохом. Выпекайте «лодочки» около 10 минут при 200 °С. Удалите горох и поставьте «лодочки» еще на несколько минут в духовку. Охладите.

■ Для начинки крабовое мясо, огурцы и яйца мелко нарежьте, смешайте с сыром, майонезом и соусом. Поперчите и перемешайте.

■ Заполните «лодочки» начинкой, оформите икрой и зеленью.

• Время приготовления 30 минут •







«СЮРПРИЗ» С БЕКОНОМ

на 20 порций

- сыр сулугуни или брынза 400 г
- ветчина или бекон 200 г
- перец сладкий 2 шт.
- орех мускатный тертый 1 щепотка
- лук зеленый 1 пучок
- листья зеленого салата 10–20 шт.

■ Перец нарежьте вдоль узкими полосками, сыр – брусочками, ветчину – тонкими длинными ломтиками.

■ Брусочки сыра надрежьте и вложите в каждый полоску перца.

■ Ветчину посыпьте мускатным орехом и заверните в каждый ломтик брусочек сыра с перцем.

■ Перевяжите перьями зеленого лука и оформите листьями салата.

• Время приготовления 25 минут •



БУЖЕНИНА С СОУСОМ



на 6 порций

- хлеб ржаной 12 ломтиков
- буженина 480 г
- соус хрен 240 г
- зелень укропа 8 веточек
- огурцы маринованные 2 шт.
- майонез 2 ст. ложки
- перец сладкий красный маринованный 2 шт.
- перец красный молотый 2 ч. ложки

■ Для начинки соус хрен с уксусом откиньте на сито и дайте стечь заливке. Соус заправьте майонезом, добавьте мелко рубленные укроп и огурцы, хорошо перемешайте.

■ Буженину нарежьте на 24 ломтика и разложите на них начинку. Края каждого ломтика соедините и скрепите шпажками.

■ Ломтики хлеба разрежьте пополам, уложите буженину и оформите полосками маринованного перца. Поперчите.

• Время приготовления 25 минут •

РУЛЕТ МЯСНОЙ С ПЕРЦЕМ

на 16 порций

- фарш говяжий 400 г
- фарш свиной 400 г
- сыр 200 г
- перец сладкий разного цвета 2 шт.
- лук репчатый 1 головка
- чеснок 3 зубчика
- яйца 2 шт.
- масло растительное 2 ст. ложки
- зелень петрушки рубленая 2 ст. ложки
- вода 3 ст. ложки
- перец черный молотый, соль

■ Смешайте два вида фарша, добавьте зелень, яйца, соль, молотый перец и воду, взбейте массу.

■ Лук мелко порубите. Сладкий перец и сыр нарежьте мелкими кубиками.

■ Часть масла разогрейте, обжарьте лук, затем добавьте сладкий перец и жарьте, помешивая, 10 минут. Охладите и смешайте с сыром.

■ Мясную массу разложите в форме прямоугольника на смоченной водой салфетке. Сверху разложите овощи с сыром и сверните мясную массу рулетом. Уложите рулет, сняв салфетку, швом вниз на смазанный маслом противень и запекайте 1 час при 180 °С. Охладите.

■ Перед подачей нарежьте на порции, оформите сеточкой из майонеза. Отдельно подайте горчицу или соус хрен.



• Время приготовления 1 час 50 минут •

КУРИЦА ПОД МАЙОНЕЗОМ

на 12 порций

- мякоть вареной курицы 600 г
- майонез 600 г
- желатин 12 г
- укроп 1 пучок
- орех мускатный молотый ½ ч. ложки

■ Желатин залейте холодной кипяченой водой. Набухший желатин переложите на сито, дайте стечь излишкам воды, затем растопите на водяной бане.

■ Распущенный желатин соедините с майонезом. Треть смеси выложите в прямоугольный лоток равномерным слоем. Охладите.

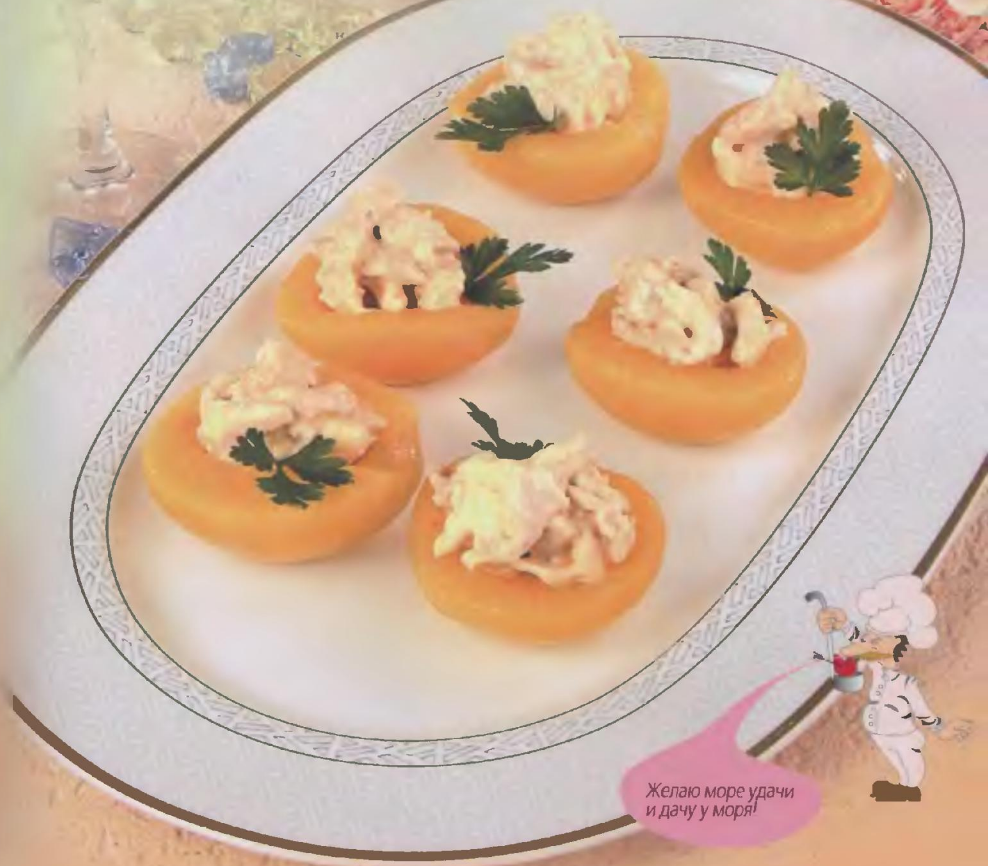
■ На слой желатина с майонезом уложите мякоть курицы, нарезанную тонкими ломтиками, посыпьте мускатным орехом и рубленым укропом. Залейте оставшейся смесью. Охладите.

■ Перед подачей нарежьте квадратами и оформите по желанию.



• Время приготовления 40 минут плюс охлаждение •

ПЕРСИКИ ФАРШИРОВАННЫЕ



на 6 порций

- персики консервированные 12 шт.
- филе курицы 200 г
- сыр плавленый мягкий 100 г
- масло сливочное 2 ст. ложки
- майонез 2 ст. ложки
- паприка молотая ¼ ч. ложки

■ Слейте сироп с персиков, обсушите их и разрежьте пополам.

■ Филе курицы нарежьте соломкой и обжарьте на масле под крышкой, посолите. Охладите.

■ Курицу, сыр, паприку и майонез перемешайте.

■ Нафаршируйте персики, оформите листиками петрушки.

• Время приготовления 40 минут •





ПАШТЕТ ГРИБНОЙ С ТЕЛЯТИНОЙ

на 16 порций

- грибы 800 г
- мякоть телятины 250 г
- лук репчатый 1 головка
- масло сливочное 1 ст. ложка
- батон черствый без корочек 50 г
- яйца 2 шт.
- сливки 3 ст. ложки
- чеснок 1 зубчик
- масло растительное 2 ст. ложки
- масло сливочное 1 ст. ложка
- соль, перец черный и имбирь молотые по 1 щепотке

■ Лук мелко нарежьте, жарьте на растительном масле около 5 минут, добавьте грибы, нарезанные ломтиками, и жарьте еще 10–15 минут. Охладите.

■ Телятину дважды пропустите через мясорубку вместе с предварительно замоченным в сливках батоном, добавьте яйца, специи, рубленый чеснок, перемешайте.

■ Соедините мясную массу с грибами и луком, выложите в смазанную маслом форму и выпекайте в духовке на водяной бане 50 минут. Охладите и выложите из формы.

■ Перед подачей нарежьте паштет ломтиками, оформите зеленью.

• Время приготовления 1 час 40 минут •

РУЛЕТ ИЗ КУРИЦЫ С КУРАГОЙ

на 20 порций

- курица (1,5 кг) 1 шт.
- курага 200 г
- орехи грецкие рубленые 1 стакан
- яйца 2 шт.
- имбирь молотый 1 ч. ложка
- зелень петрушки мелко рубленная 2 ч. ложки
- масло сливочное 2 ст. ложки
- майонез 3 ст. ложки

■ У курицы надрежьте кожу со стороны спинки и снимите с частью мякоти. Оставшуюся мякоть отделите от костей и нарежьте тонкими ломтиками. Разложите их на коже ровным слоем, посолите и поперчите.

■ Для начинки курагу промойте и при необходимости замочите в холодной воде, обсушите и пропустите через мясорубку. Смешайте с орехами, яйцами, имбирем и зеленью.

■ Разложите начинку на ломтики птицы и сформуйте рулет. Посолите, поперчите и заверните в фольгу. Перевяжите шпагатом.

■ Запекайте рулет 1 час при 190 °C, снимите шпагат и фольгу и запекайте еще 10–15 минут.

■ Охладите рулет, нарежьте ломтиками и оформите майонезом.



• Время приготовления 2 часа •

УТИНАЯ ГРУДКА ФАРШИРОВАННАЯ

на 8 порций

- утка (1,5 кг) 1 шт.
- фисташки 100 г
- орех мускатный молотый 1 щепотка
- яйцо 1 шт.
- вода или бульон мясной 2 ст. ложки
- брусника ½ стакана
- мандарины 2 шт.
- соль, перец черный и красный молотый

■ У утки срежьте филе вместе с кожей, посолите и поперчите.

■ Снимите оставшуюся мякоть, дважды пропустите ее через мясорубку, добавьте яйцо и взбейте, постепенно вливая воду или бульон. Положите соль, перец, мускатный орех и рубленые фисташки, перемешайте. Надрежьте филе вдоль пополам и положите взбитую массу, скрепите края филе деревянными шпажками.

■ Жарьте в духовке 40–50 минут при 240 °С до образования румяной корочки.

■ Охладите и нарежьте поперек тонкими ломтиками.

■ При подаче оформите дольками мандаринов и брусникой.



• Время приготовления 1 час 30 минут •



Состав пожеланий всегда одинаков: побольше здоровья и денежных знаков!

ТРЮФЕЛИ ИЗ БРЫНЗЫ

на 14 порций

- хлеб ржаной 5 ломтиков
- брынза 125 г
- масло сливочное 125 г
- чеснок 2 зубчика
- зелень кинзы рубленая 2 ст. ложки
- перец красный молотый ¼ ч. ложки

■ Сливочное масло взбейте миксером, добавляя порциями нарезанную брынзу, рубленые чеснок и кинзу, перец. Массу охладите.

■ Когда масса затвердеет, сформуйте из нее небольшие шарики.

■ С хлеба срежьте корочки и натрите его на терке, затем в крошках обваляйте шарики.

■ До подачи выдержите трюфели в холодильнике.

• Время приготовления 30 минут •

ВИНОГРАДНЫЕ «ЛИЛИИ»



на 20 порций

- крекеры 20 шт.
- брынза 150 г
- творог 150 г
- зелень петрушки рубленая 2 ст. ложки
- ягоды винограда разного цвета 20 шт.
- соус табаско ½ ч. ложки
- соль, перец красный молотый

■ Творог протрите через сито, брынзу разомните. Подготовленные ингредиенты перемешайте, добавив соль, перец, соус, зелень.

■ Сформуйте из полученной массы 20 шариков, уложите их на крекеры и слегка приплюсните.

■ Ягоды винограда надрежьте в виде лепестков и поместите в центр шариков, оформите листиками петрушки.

• Время приготовления 20 минут •

УДК 641.55(083)
ББК 36.991
З-21

Закуски для вечеринки.– Челябинск: Аркаим, 2005.– 32 с.: ил.– (Семь
З-21 поварят).

ISBN 5-8029-1134-4

Разнообразные рецепты закусок и веселые тосты, собранные в этой книге, сделают вашу вечеринку незабываемой.

УДК 641.55(083)
ББК 36.991

Издание для досуга

Закуски для вечеринки

Ответственный редактор А. А. Самойлов
Научный консультант И. Г. Ройтенберг
Дизайн серии – В. А. Кугаевский
Художник Е. М. Суздальцева
Художественный редактор А. Е. Колосов
Технический редактор Т. В. Анохина
Корректор Е. А. Миллер
Компьютерная верстка – О. И. Воробьева
Фотограф А. А. Титаев
Обложка:
Фотограф К. А. Шевчик
Стилист Е. Б. Брюхина



Блюда приготовлены и апробированы в кулинарной студии издательства «Аркаим»

Подписано в печать 03.03.05. Формат 60×100/16. Бумага мелов. Гарнитура FreeSet. Печать офсетная
Усл. печ. л. 2,2. Уч.-изд. л. 3,24. Заказ № S096
ООО «Издательство «Аркаим», 454091, г. Челябинск, ул. Постышева, 2
Отпечатано в Китае

По вопросам приобретения литературы обращайтесь:
Челябинск, ООО «Издательство «Аркаим»
454091, г. Челябинск, ул. Постышева, 2
тел. (351) 265-87-01 (отдел реализации)
тел/факс: 265-86-97, 265-86-98
e-mail: sales@arkaim.biz www.arkaim.biz www.millionmenu.ru

Москва, представительство ООО «Издательство «Аркаим»
107023, г. Москва, ул. Малая Семеновская, 11а, стр. 4
тел. (095) 589-23-30
e-mail: moscow@arkaim.biz

ISBN 5-8029-1134-4